

FAUSTINO RIVERO TINTO

SPANIEN, RIOJA



Frisk og harmonisk

Faustino Rivero Tempranillo har en smuk intens rød farve i glasset. Duften byder på toner af blomster og røde bær. I munden opleves vinen frisk og flot struktureret. Her opleves fine noter af røde bær, blomster og et let krydret præg. Eftersmagen er lang og insisterende og viser en vin i flot balance.

En oplagt ledsager til rødt kød, gryderetter og oste.
Serveringstemperatur: 14-16°C.

KARAKTER	Tør	●	●	●	●	●	Sød
FYLDE	Let	●	●	●	●	●	Kraftig

Fremstilling

Denne vin er fremstillet udelukkende på Tempranillo-druer. Ved ankomst til vineriet gennemgår druerne en temperaturkontrolleret alkoholisk gæring ved 23-28°C. Under gæringen pumpes druemosten dagligt over druekvaset, for at udtrække så meget farve og smag som muligt. Når den alkoholiske gæring er færdig, gennemgår vinen en malolaktisk gæring for at fremelske en rund og saftig vin i glasset.

Om Producenten

De første sten til det familieejede Faustino Rivero blev lagt i 1899 af Olegario Rivero. I 1980 blev det første reelle vineri grundlagt, og siden da har det taget fart. I dag, efter mere end hundrede år med familieejet vinproduktion, er Faustino Rivero ét af de førende spanske vinerier både i hjemlandet og internationalt. En position, der er opnået via konstant fokus på udbuddet af kvalitetsvine, der kombinerer tradition og innovation.

I dag ledes vineriet og produktionen af Rodrigo Espinosa, der er uddannet landbrugsingeniør og ønolog ved universitetet i Chile. Rodrigo har mangeårig erfaring fra vinerier i Chile, USA og Castilla-La Mancha.